

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2001年1月11日 (11.01.2001)

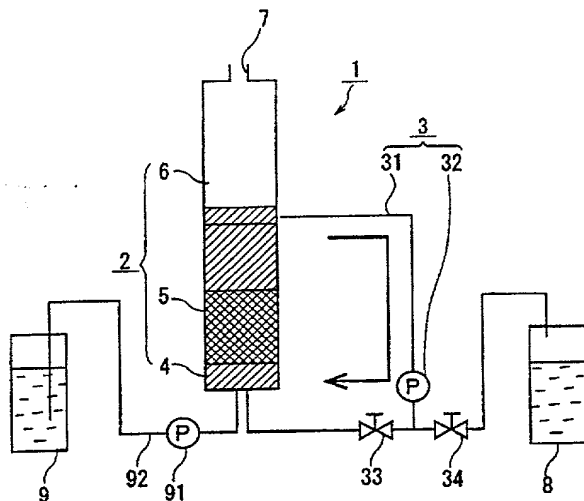
PCT

(10) 国際公開番号
WO 01/02534 A1

- (51) 国際特許分類: C12C 11/02 Masahide) [JP/JP]. 梅本進午 (UMEMOTO, Shingo) [JP/JP]; 〒425-0013 静岡県焼津市岡目10番地 サッポロビール株式会社 醸造技術研究所内 Shizuoka (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP00/04355
- (22) 国際出願日: 2000年6月30日 (30.06.2000) (74) 代理人: 弁理士 長谷川芳樹, 外 (HASEGAWA, Yoshiki et al.); 〒104-0061 東京都中央区銀座二丁目6番12号 大倉本館 創英国際特許法律事務所 Tokyo (JP).
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語 (81) 指定国 (国内): US.
- (30) 優先権データ: 特願平11/186117 1999年6月30日 (30.06.1999) JP (84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サッポロビール株式会社 (SAPPORO BREWERIES LIMITED) [JP/JP]; 〒150-8686 東京都渋谷区恵比寿四丁目20番1号 Tokyo (JP). 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 佐藤雅英 (SATO, Masahide) 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING FERMENTATION PRODUCT

(54) 発明の名称: 発酵生産物の製造法



(57) Abstract: A process for producing a fermentation product by effecting fermentation with the use of a bioreactor having an immobilized microorganism located therein, characterized in that a non-flocculent yeast is employed as the microorganism.

(57) 要約:

固定化微生物が内部に配置されたバイオリアクターを用いて発酵を行うことにより発酵生産物を製造する方法において、前記微生物として非凝集性酵母を用いることを特徴とする発酵生産物の製造法。

TOE250 199809260

WO 01/02534 A1